Επίσημη Εφημερίδα
της Ευρωπαϊκής Ένωσης

EL
Σειρά C

C/2026/5436

20.10.2026

Δημοσίευση της κοινοποίησης εγκεκριμένης συνήθους τροποποίησης των προδιαγραφών προϊόντος γεωγραφικής ένδειξης σύμφωνα με το άρθρο 5 παράγραφος 4 του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) 2025/27 της Επιτροπής [1]

(C/2026/5436)

ΚΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΕΓΚΡΙΣΗΣ ΣΥΝΗΘΟΥΣ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ

[Άρθρο 24 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143]

«Carne de Ávila»

Αριθμός αναφοράς ΕΕ: PGI-ES-0093-AM04 — 28.7.2026

1. **Ονομασία του προϊόντος**

«Carne de Ávila»

2. **Τύπος γεωγραφικής ένδειξης**

☐ ΠΟΠ

☑ ΠΓΕ

3. **Τομέας**

☑ Γεωργικά προϊόντα

☐ Οίνοι

☐ Αλκοολούχα ποτά

4. **Χώρα στην οποία ανήκει η γεωγραφική περιοχή**

Ισπανία

5. **Αρχή του κράτους μέλους που κοινοποιεί τη συνήθη τροποποίηση**

Ονομασία

Γενική Διεύθυνση Τροφίμων — Υπουργείο Γεωργίας, Αλιείας και Τροφίμων

6. **Χαρακτηρισμός ως συνήθους τροποποίησης**

Πρόκειται για συνήθη τροποποίηση κατά την έννοια του άρθρου 24 παράγραφος 4 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143, δεδομένου ότι δεν περιλαμβάνει αλλαγή της ονομασίας του προστατευόμενου προϊόντος, δεν ενέχει κίνδυνο ακύρωσης του δεσμού και δεν συνεπάγεται περαιτέρω περιορισμούς στην εμπορία.

7. **Περιγραφή της/των εγκεκριμένης/-ων συνήθους/-ων τροποποίησης/-εων**

Τίτλος

Προσθήκη της φυλής Aberdeen Angus ως πιθανής φυλής αρσενικών ζώων σε διασταύρωση με αγελάδες της φυλής Avileña-Negra Ibérica.

[1] Κατ' εξουσιοδότηση κανονισμός (ΕΕ) 2025/27 της Επιτροπής, της 30ής Οκτωβρίου 2024, για τη συμπλήρωση του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου με κανόνες σχετικά με την καταχώριση και την προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων, των εγγυημένων παραδοσιακών ιδιότυπων προϊόντων και των προαιρετικών ενδείξεων ποιότητας και για την κατάργηση του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 664/2014 (ΕΕ L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Περιγραφή

Η εισαγωγή της φυλής Aberdeen Angus ως πιθανής φυλής αρσενικών ζώων σε διασταύρωση με αγελάδες της φυλής Avileña-Negra Ibérica συνεπάγεται τις ακόλουθες τροποποιήσεις των προδιαγραφών προϊόντος:

6.1. Στην ενότητα Β «Περιγραφή του προϊόντος»:

Στην πρώτη παράγραφο της ενότητας Β) «Περιγραφή του προϊόντος», προστίθεται η φυλή Aberdeen Angus ως πιθανή φυλή αρσενικών ζώων σε διασταύρωση με αγελάδες της φυλής Avileña-Negra Ibérica.

Η ανωτέρω τροποποίηση ισχύει επίσης για την πρώτη παράγραφο του σημείου 4.2 του ενιαίου εγγράφου.

6.2. Στην ενότητα Δ) «Απόδειξη ότι το προϊόν προέρχεται από την περιοχή»:

Στο σημείο 1 της ενότητας Δ) «Απόδειξη ότι το προϊόν προέρχεται από την περιοχή», προστίθεται η φυλή Aberdeen Angus ως πιθανή φυλή αρσενικών ζώων σε διασταύρωση με αγελάδες της φυλής Avileña-Negra Ibérica.

Λόγοι για την προτεινόμενη τροποποίηση:

Η φυλή Aberdeen Angus εισήχθη στην Ισπανία πριν από περισσότερες από τρεις δεκαετίες, κατά τη διάρκεια των οποίων οι κτηνοτρόφοι απέκτησαν εκτεταμένη πείρα στην εκτροφή και την αναπαραγωγή του ζωικού κεφαλαίου, καθώς και στον χειρισμό του κρέατός του, γεγονός που τους παρείχε τη δυνατότητα να προσαρμοστούν στα εθνικά συστήματα παραγωγής.

Η διασταύρωση μεταξύ αγελάδων της φυλής Avileña-Negra Ibérica και της φυλής Aberdeen Angus παράγει ζώα των οποίων το κρέας έχει χαρακτηριστικά παρόμοια με εκείνα του κρέατος καθαρόαιμων βοοειδών της φυλής Avileña-Negra Ibérica, καθώς και του κρέατος των ζώων που προέρχονται από διασταύρωση μεταξύ βοοειδών της φυλής Avileña-Negra Ibérica και αρσενικών ζώων των φυλών Avileña και Charolais.

Το συμπέρασμα αυτό ενισχύεται από τη μελέτη με τίτλο «Έρευνα για τη βελτίωση των γνώσεων σχετικά με την παραγωγικότητα που επιτυγχάνεται με τη διασταύρωση ορισμένων φυλών βοοειδών και την ποιότητα των διασταυρώσεων αυτών, με στόχο την προσαρμογή της παραγωγής στη ζήτηση της αγοράς και τη βελτίωση της παραγωγικότητας των κτηνοτροφικών εκμεταλλεύσεων», η οποία εκπονήθηκε από το Ινστιτούτο Αγροτικής, Γεωργικής και Επισιτιστικής Έρευνας και Ανάπτυξης της Μαδρίτης (IMIDRA).

Από τις δοκιμές που διενεργήθηκαν στο πλαίσιο της μελέτης αυτής προκύπτει ότι οι διασταυρώσεις μεταξύ βοοειδών της φυλής Avileña-Negra Ibérica και αρσενικών ζώων της φυλής Aberdeen Angus έχουν παρόμοιους δείκτες εναπόθεσης και μετατρεψιμότητας με εκείνους των διασταυρώσεων μεταξύ βοοειδών της φυλής Avileña-Negra Ibérica και αρσενικών ζώων της φυλής Charolais.

Ομοίως, από τις διαπιστώσεις προκύπτει ότι το κρέας των διασταυρώσεων μεταξύ ζώων της φυλής Avileña-Negra Ibérica και αρσενικών ζώων της φυλής Aberdeen Angus έχει φυσικοχημικά χαρακτηριστικά παρόμοια με εκείνα των διασταυρώσεων μεταξύ ζώων της φυλής Avileña-Negra Ibérica και αρσενικών των φυλών Avileña και Charolais. Το κρέας που προέρχεται από τις εν λόγω διασταυρώσεις, στην αφή, έχει σφικτή, ελαφρώς υγρή και τρυφερή σύσταση. Έχει ζωντανό χρώμα, που ποικίλλει από ανοιχτοκόκκινο έως πορφυρό, ενώ το περιεχόμενο λίπος έχει λευκό έως υπόλευκο χρώμα.

Επιπλέον, το κρέας αυτών των ζώων χαίρει γενικά μεγάλης εκτίμησης για την τρυφερότητά του και για την ένταση και την ποιότητα της γεύσης του, χαρακτηριστικά που το καθιστούν ιδιαίτερα δημοφιλές στους καταναλωτές.

Η εισαγωγή της φυλής Aberdeen Angus ως πιθανής φυλής αρσενικών ζώων διασταυρούμενης αναπαραγωγής ανταποκρίνεται στην ανάγκη προσαρμογής της παραγωγής στις τρέχουσες προτιμήσεις της αγοράς. Η φυλή Aberdeen Angus είναι διεθνώς αναγνωρισμένη για την ποιότητα του κρέατός της, γεγονός που έχει αυξήσει τη ζήτηση γι' αυτές τις διασταυρώσεις και έχει προσελκύσει το ενδιαφέρον των καταναλωτών, οι οποίοι εκτιμούν τη γεύση και την τρυφερότητα του κρέατός της.

Η εισαγωγή της συγκεκριμένης φυλής δίνει τη δυνατότητα στους κτηνοτρόφους να διαφοροποιήσουν και να επεκτείνουν το απόθεμά τους σύμφωνα με τα πρότυπα της ΠΓΕ, διασφαλίζοντας έτσι τη συνέχεια και την ανταγωνιστικότητα της ΠΓΕ «Carne de Ávila» χωρίς να αλλοιώνονται οι παράμετροι ποιότητας και γνησιότητάς της. Ως εκ τούτου, οι διασταυρώσεις με ζώα της φυλής Aberdeen Angus έχουν παρόμοια παραγωγή και απόδοση σφαγίου με τις διασταυρώσεις με ζώα της φυλής Charolais, αλλά προσελκύουν μεγαλύτερο ενδιαφέρον από τους καταναλωτές.

Εν ολίγοις, η προσθήκη της φυλής Aberdeen Angus προσφέρει μια προσέγγιση ανταπόκρισης στις απαιτήσεις των καταναλωτών και διατήρησης της αναγνωρισμένης ποιότητας του κρέατος της ΠΓΕ «Carne de Ávila» στην τρέχουσα αγορά.

☑ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

Ονομασίες προέλευσης και γεωγραφικές ενδείξεις των γεωργικών προϊόντων

«Carne de Ávila»

Αριθμός αναφοράς ΕΕ: PGI-ES-0093-AM04 — 28.7.2026

1. **Ονομασία/-ες**

«Carne de Ávila»

2. **Τύπος γεωγραφικής ένδειξης**

☐ ΠΟΠ

☑ ΠΓΕ

3. **Χώρα στην οποία ανήκει η οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή**

Ισπανία

4. **Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος**

4.1. *Κατάταξη του γεωργικού προϊόντος σύμφωνα με την κλάση και τον κωδικό της Συνδυασμένης Ονοματολογίας, όπως αναφέρεται στο άρθρο 6 παράγραφος 1 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143*

02 — ΚΡΕΑΤΑ ΚΑΙ ΠΑΡΑΠΡΟΪΟΝΤΑ ΣΦΑΓΙΩΝ, ΒΡΩΣΙΜΑ

4.2. *Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος για το οποίο ισχύει η καταχωρισμένη ονομασία*

Τα βοοειδή που είναι κατάλληλα για την παραγωγή του κρέατος που καλύπτεται από τη συγκεκριμένη ΠΓΕ πρέπει είτε να ανήκουν στη φυλή Avileña-Negra Ibérica είτε να προέρχονται από πρώτη διασταύρωση μεταξύ αγελάδων της φυλής Avileña-Negra Ibérica και ταύρων της φυλής Charolais ή Limousin ή Aberdeen Angus.

Τα βοοειδή κατηγοριοποιούνται ανά ηλικία:

Ternera (μοσχάρι): σφάζονται σε ηλικία 12 μηνών κατ' ανώτατο όριο, αφού έχουν περάσει τουλάχιστον πέντε μήνες μαζί με τη μητέρα.

Añojo (νεαρό βοοειδές κρεατοπαραγωγής): απογαλακτίζονται σε ηλικία τουλάχιστον πέντε μηνών και σφάζονται σε ηλικία μεταξύ 12 και 24 μηνών.

Novillo (ταυρίδιο): σφάζονται σε ηλικία μεταξύ 24 και 48 μηνών.

Η ΠΓΕ μπορεί να χρησιμοποιείται για ένα σφάγιο μόνον εάν, με βάση το ευρωπαϊκό σύστημα ταξινόμησης σφαγίων, η διάπλασή του κυμαίνεται μεταξύ των κατηγοριών U+ και O και η κατάσταση πάχυνσής του μεταξύ 2 και 4.

		Κλάση κατάστασης πάχυνσης												
		1	1+	2-	2	2+	3-	3	3+	4-	4	4+	5-	5
Διάπλαση	S													
	E													
	U+				X	X	X	X	X	X	X			
	U				X	X	X	X	X	X	X			
	U–				X	X	X	X	X	X	X			
	R+				X	X	X	X	X	X	X			
	R				X	X	X	X	X	X	X			

		Κλάση κατάστασης πάχυνσης												
		1	1+	2-	2	2+	3-	3	3+	4-	4	4+	5-	5
	R–				X	X	X	X	X	X	X			
	O+				X	X	X	X	X	X	X			
	O				X	X	X	X	X	X	X			
	O–													
	P+													
	P													
	P–													

Το κρέας που προέρχεται από τα εν λόγω ζώα, στην αφή, έχει σφικτή, ελαφρώς υγρή και τρυφερή σύσταση. Έχει ζωντανό χρώμα, που ποικίλλει από ανοιχτοκόκκινο έως πορφυρό, ενώ το περιεχόμενο λίπος έχει λευκό έως υπόλευκο χρώμα.

Η παλαίωση του «Carne de Ávila» πρέπει να διαρκεί τουλάχιστον τέσσερις ημέρες.

4.3. *Παρεκκλίσεις σχετικά με την προέλευση των ζωοτροφών (μόνο για τα προϊόντα ζωικής προέλευσης που φέρουν προστατευόμενη ονομασία προέλευσης) και περιορισμοί όσον αφορά την προέλευση των πρώτων υλών (μόνο για τα μεταποιημένα προϊόντα που φέρουν προστατευόμενη γεωγραφική ένδειξη)*

Τα βοοειδή εκτρέφονται με εκτατικό τρόπο και/ή με χρήση της πρακτικής της εποχιακής μετακίνησης, με την αξιοποίηση των τοπικών βοσκοτόπων και των δασικών πόρων (φυτά με βλαστούς και βελανίδια). Η εποχιακή μετακίνηση είναι ένα πατροπαράδοτο σύστημα εκτροφής ζώων, στο πλαίσιο του οποίου οι κτηνοτρόφοι εκμεταλλεύονται τους πόρους που προσφέρει η φύση, μεταφέροντας τα ζώα τους σε διαφορετικές, συμπληρωματικές τοποθεσίες αναλόγως των εποχών: ορεινούς βοσκότοπους το καλοκαίρι και το φθινόπωρο και αγροδασικές εκτάσεις (*dehesas*: παραδοσιακό σύστημα αγρο-δασο-ποιμενικό σύστημα, στο οποίο τα ζώα εκτρέφονται σε εκτατικό τρόπο, σε φτωχές ή μη γεωργικές εκτάσεις) που καλύπτονται από δρυς (αριά και φελλοφόρο δρυ) τον χειμώνα και την άνοιξη. Τα βοοειδή εκτρέφονται με εκτατικό τρόπο, με χαμηλή πυκνότητα βόσκησης —μεταξύ 0,2 και 0,4 μονάδων ζωικού κεφαλαίου ανά εκτάριο κατά μέσο όρο— στους παραδοσιακούς βοσκοτόπους της φυλής: εκτάσεις γης που, σε διαφορετική περίπτωση, θα παρέμεναν αναξιοποίητες. Σε περιόδους έλλειψης, τα βοοειδή τρέφονται με συμπληρώματα που αποτελούνται από σιτηρά, πηγές πρωτεϊνών και άλλες πρώτες ύλες, πάντα φυτικής προέλευσης, μαζί με τα απαραίτητα ανόργανα άλατα και βιταμίνες.

4.4. *Ειδικά στάδια της παραγωγής τα οποία πρέπει να εκτελούνται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής*

Η γεωγραφική περιοχή που περιγράφεται στην ενότητα 4 είναι η περιοχή στην οποία γεννιούνται, εκτρέφονται και παχύνονται τα ζώα προς σφαγή, στις ίδιες εκμεταλλεύσεις εκτατικής εκτροφής στις οποίες εκτρέφονται οι μητέρες τους.

4.5. *Ειδικοί κανόνες για τον τεμαχισμό, το τρίψιμο, τη συσκευασία κ.λπ. του προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία*

—

4.6. *Ειδικοί κανόνες για την επισήμανση του γεωργικού προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία*

Κάθε σφάγιο που φέρει την εν λόγω ΠΓΕ φέρει επίσης σειρά ετικετών που καθιστούν δυνατή την ταυτοποίηση και την ιχνηλάτηση του σφαγίου, των τμημάτων και των τεμαχίων. Το σύστημα επισήμανσης έχει ως εξής:

1) ετικέτα σφαγίου, που περιέχει τις ακόλουθες λεπτομερείς πληροφορίες πλην του τύπου τμήματος·

2) ετικέτα τμήματος, που περιέχει τις καθορισμένες πληροφορίες καθώς και τον τύπο τμήματος (κότσι, κιλότο/νουά κ.λπ.)·

3) όταν τα τμήματα αποστέλλονται σε τεμάχια, επισημαίνονται με αριθμημένες συμπληρωματικές ετικέτες που εκδίδονται από το Ρυθμιστικό Συμβούλιο, ώστε να είναι δυνατός ο έλεγχος της ιχνηλασιμότητας·

4) επιπλέον των υποχρεωτικών ενδείξεων, οι ετικέτες «Carne de Ávila» πρέπει να περιέχουν τουλάχιστον τις ακόλουθες πληροφορίες: αριθμό αναφοράς, ταυτοποίηση του Ρυθμιστικού Συμβουλίου, επίσημη ταυτοποίηση, περιγραφή του τμήματος, ημερομηνία σφαγής, προέλευση, αριθμό άδειας, τόπο προετοιμασίας, αριθμό σφαγίου, λογότυπο του Ρυθμιστικού Συμβουλίου «Carne de Ávila», λογότυπο ΠΓΕ της ΕΕ, ραβδοκώδικα και την ονομασία με την οποία διατίθεται το βόειο κρέας («*ternera*» [μοσχάρι], «*añojo*»[νεαρό βοοειδές κρεατοπαραγωγής] ή «*novillo*» [ταυρίδιο]).



5. **Συνοπτική οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής**

Τα βοοειδή Avileña-Negra Ibérica εκτρέφονται στην περιοχή παραγωγής και μεταποίησης του προϊόντος που καλύπτεται από την ΠΓΕ, η οποία εκτείνεται στις ακόλουθες γεωργικές περιοχές (ομαδοποιημένες ανά επαρχία και αυτόνομη περιφέρεια): Αυτόνομη περιφέρεια Ανδαλουσίας: Córdoba: περιοχές Los Pedroches, La Sierra και Campiña Baja. Huelva: Sierra. Jaén: Sierra Morena. Sevilla: Sierra Norte. Αυτόνομη περιφέρεια Αραγονίας: Teruel: Serranía de Albarracín και Maestrazgo. Αυτόνομη περιφέρεια Castilla-La Mancha: Ciudad Real: Montes Norte, Campo de Calatrava, Montes Sur και Pastos. Guadalajara: όλες οι περιοχές (comarcas). Toledo: Talavera, Torrijos, Sagra-Toledo, La Jara, Montes de Navahermosa και Monte de los Yébenes. Αυτόνομη περιφέρεια Castilla y León: Avila: όλες οι περιοχές (comarcas). Burgos: Demanda. León: La Montaña de Riaño και Sahagún. Palencia: Guardo και Cervera. Salamanca: όλες οι περιοχές (comarcas). Segovia: όλες οι περιοχές (comarcas). Soria: Pinares. Valladolid: Centro, Sur και Sureste. Zamora: Sayago και Duero Bajo. Αυτόνομη περιφέρεια Extremadura: Cáceres: όλες οι περιοχές (comarcas). Badajoz: όλες οι περιοχές (comarcas). Αυτόνομη περιφέρεια La Rioja: όλες οι περιοχές (comarcas). Αυτόνομη περιφέρεια Μαδρίτης: Lozoya Somosierra, Guadarrama, Area Metropolitana και Sur Occidental.»

6. **Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή**

Η αιτιώδης σχέση με τη γεωγραφική προέλευση βασίζεται στα εξής:

☐ Φήμη

☑ Συγκεκριμένη ποιότητα

☐ Άλλα χαρακτηριστικά

Περίληψη του δεσμού

Ιδιαίτερα χαρακτηριστικά της γεωγραφικής περιοχής

Τοπίο

Το ανάγλυφο χαρακτηρίζεται, στις ορεινές περιοχές, από πολύ επικλινές και πολυσχιδές έδαφος, το οποίο περιλαμβάνει υψίπεδα, στενά φαράγγια, απόκρημνες πλαγιές και εκτεταμένα οροπέδια, εκτεθειμένα ορισμένες φορές σε ανεμοθύελλες και χιονοθύελλες. Οι περιοχές αγροδασικών εκτάσεων αποτελούνται από εκτεταμένες πεδιάδες και πλαγιές με ήπιο ανάγλυφο, σε υψόμετρο μεταξύ 300 και 1 200 μέτρων πάνω από τη στάθμη της θάλασσας.

Κλίμα

Το κλίμα εμφανίζει έντονες αντιθέσεις λόγω της μεγάλης διάδοσης της φυλής, των περιοχών στις οποίες έχει εγκατασταθεί και του τρόπου μετακίνησης των βοοειδών κατά την πρακτική της εποχιακής μετακίνησης. Τα βοοειδή βόσκουν σε αγροδασικές εκτάσεις, κοιλάδες και βουνά. Στις ορεινές περιοχές, τα καλοκαίρια είναι δροσερά και οι χειμώνες πολύ δριμείς, με διαρκείς παγετούς. Αντιθέτως, στις αγροδασικές εκτάσεις επικρατούν συνήθως πολύ θερμά, ξηρά καλοκαίρια και ήπιοι χειμώνες.

Χλωρίδα

Οι πρακτικές αναπαραγωγής της φυλής Avileña-Negra Ibérica συνδέονται με το σύστημα των αγροδασικών εκτάσεων (*dehesas*), όπου κυριαρχούν οι βοσκότοποι, οι χορτολιβαδικές, θαμνώδεις και δασώδεις εκτάσεις. Υπάρχουν αγροδασικές εκτάσεις μόνο για βόσκηση, μεικτές αγροδασικές εκτάσεις (δηλ. με χορτολιβαδικές εκτάσεις και βοσκοτόπους) και πρεμνοφυείς εκτάσεις. Τα δάση βελανιδιάς (δρυός και αριάς) και αρκεύθου (κοινής και sabina) έχουν αξιοσημείωτη παρουσία στις αγροδασικές εκτάσεις που προορίζονται μόνο για βόσκηση, με λίγα δέντρα αλλά εκτεταμένους βοσκοτόπους. Οι μεικτές αγροδασικές εκτάσεις με χορτολιβαδικές εκτάσεις και βοσκοτόπους καλύπτονται από δρυς, αριές και λιβάδια, και τα βοοειδή μπορούν να τρέφονται με την τροφή που παρέχουν τα δέντρα (βελανίδια και βλαστούς) και τα υπολείμματα θερισμού. Στους ορεινούς βοσκοτόπους κυριαρχούν τα δάση πεύκης, τα οποία καλύπτονται από χιόνι για μέρος του έτους, στοιχείο που καθιστά αναγκαία την πρακτική της εποχιακής μετακίνησης.

Ιδιαίτερα χαρακτηριστικά του προϊόντος

Το βόειο κρέας με ΠΓΕ «Carne de Ávila» διαθέτει τα ακόλουθα χαρακτηριστικά: Το κρέας που προέρχεται από τα εν λόγω ζώα, στην αφή, έχει σφικτή, ελαφρώς υγρή και τρυφερή σύσταση. Έχει ζωντανό χρώμα, που ποικίλλει από ανοιχτοκόκκινο έως πορφυρό, ενώ το περιεχόμενο λίπος έχει λευκό έως υπόλευκο χρώμα, και γενικά εκτιμάται ιδιαίτερα για την τρυφερή υφή του και την έντονη γεύσης εξαιρετικής ποιότητας.

Αιτιώδης σχέση που συνδέει τη γεωγραφική περιοχή με την ποιότητα ή τα χαρακτηριστικά του προϊόντος (για τις ΠΟΠ) ή με συγκεκριμένη ποιότητα, τη φήμη ή άλλα χαρακτηριστικά του προϊόντος (για τις ΠΓΕ)

Οι αγελάδες αναπαραγωγής ανήκουν στην αυτόχθονη φυλή Avileña-Negra Ibérica, η παρουσία της οποίας χρονολογείται από την αρχαιότητα και έχει προσαρμοστεί πλήρως στο σύστημα εκτροφής στην εν λόγω γεωγραφική περιοχή. Η παρουσία των ζώων της φυλής αυτής στο σύνολο του πληθυσμού του ζωικού κεφαλαίου αυξάνεται. Αρχικά, τα βοοειδή της συγκεκριμένης φυλής χρησιμοποιούνταν ως ζώα έλξης, ενώ άρχισαν να εκτρέφονται για παραγωγή βόειου κρέατος κατόπιν της εκμηχάνισης των γεωργικών καλλιεργειών. Ως εκ τούτου, εισήχθησαν αρσενικά και από άλλες φυλές βοοειδών, με τις φυλές Charolais και Limousin να είναι οι ευρύτερα χρησιμοποιούμενες. Η εκτροφή βοοειδών της εν λόγω αυτόχθονης φυλής, τα οποία είναι πλήρως προσαρμοσμένα στο τοπικό περιβάλλον, είναι ο κύριος τρόπος με τον οποίο μπορούν να αξιοποιηθούν οι φυσικοί πόροι — όπως η χλωρίδα, τα λιβάδια, οι χορτονομές, τα φυτά με βλαστούς και τα βελανίδια. Το ποικίλο διατροφικό καθεστώς των μητέρων και τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά της φυλής Avileña-Negra Ibérica και των ζώων που προέρχονται από πρώτη διασταύρωση με φυλές καλύτερης διάπλασης επιτρέπουν να λαμβάνεται ένα βόειο κρέας με πολύ διαφοροποιημένα χαρακτηριστικά. Κατατάσσεται στα εκλεκτότερα κρέατα λόγω της τρυφερής υφής του, της έντασης και της ποιότητας της γεύσης του και του ζωντανού χρώματός του, το οποίο ποικίλλει από ανοιχτοκόκκινο έως πορφυρό. Τα χαρακτηριστικά του εν λόγω βόειου κρέατος οφείλονται κυρίως στο γεωγραφικό περιβάλλον, στη διατροφή των βοοειδών —η οποία καθίσταται δυνατή λόγω της πλήρους προσαρμογής της φυλής στο σύστημα εκτροφής που χρησιμοποιείται στη γεωγραφική περιοχή— και στον παράγοντα της φυλής των ζώων.

Ηλεκτρονικά στοιχεία αναφοράς (URL) της δημοσίευσης των προδιαγραφών προϊόντος

https://www.mapa.gob.es/es/alimentacion/temas/calidad-diferenciada/dop-igp/htm/igp-carne-de-avila-modific-mayor